

Surówka z kapusty pekińskiej II

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

surówka z kapusty pekińskiej z jabłkiem i porą

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- mała kapusta pekińska - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- kwaskowate jabłko - 1 szt.
- por - 1 szt.
- kiszony ogórek - 1 szt.
- naturalny jogurt - 0,5 szkl.
- kminek - 1 szczypta(y)
- sok z cytryny, sól, pieprz, cukier - do smaku

Przydatne akcesoria:

mikser, tarka

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę oczyścić i drobno poszatковать. Cebulę pokroić w niewielką kostkę. Por pokroić w cienkie talarki, a ogórek obrać i zetrzeć na tarce z dużymi otworami. Jabłka obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne i pokroić w niewielkie słupki lub w kostkę. Wszystko wymieszać. Smietanę zmiksować z kminkiem, wymieszać z jarzynami. Doprawić do smaku sokiem z cytryny, cukrem, solą i pieprzem.

Jak podawać?

w miseczkach